

Erstikio NOSTALGIJA 2

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-05-31 17:45:01
Receptas modifikuotas: 2017-06-21 15:25:35

OG: 1.051
FG: 1.002
ABV: 6.4 %
IBU: 37
EBC: 18
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	95.2
246.0	0.200	4.8
	4.200	

Apyniai

Pavadinimas

Nugget Granulės Virimui (kartumui)
Columbus Granulės Aromatui (virimui)
Nugget Granulės Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.0	25.0	12	60
15.0	12.4	12	15
11.8	0.0	20	0
		44	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas labai rupiai

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 18°C)
antrinė - 12 dienų (aplinkos temperatūra 22°C)